

Gaspacho Fraises Label Rouge

0 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Gaspacho de fraises

– 500 g de fraises Ciflorette Label Rouge

– 2 petites tomates grappes

– 1 cuillère à soupe d’huile d’olive

– 10 feuilles de menthe poivrée

– 100 g de sucre

– 10 cl d’eau

Chantilly basilic

– 25 cl de crème

– 20 feuilles de basilic frais

– 2 cuillère à soupe de sucre glace

Finition

– 100 g de fraises Charlotte Label Rouge

– 10 feuilles de basilic

– 2 petites tomates grappe

Préparation :

Gaspacho de fraises

Dans une casserole, mettez le sucre avec l'eau. Portez à ébullition et retirez du feu et réservez.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux. Coupez les tomates en quatre.

Mixez ensemble les fraises avec l'huile d'olive, les tomates et les feuilles de menthe.(gardez juste les têtes pour la déco)

Ajoutez le sirop puis mixez encore 20 secondes et réservez au réfrigérateur.

Chantilly basilic

Lavez et essuyez les feuilles de basilic(8).

Les mettre dans une petite casserole avec 10 cl de crème et le sucre glace. Chauffez doucement pour réduire de moitié. Chinoisez et réservez au frais.
Ajoutez le reste de crème et montez en chantilly.

La finition

Coupez les fraises et les tomates en petits dés.

Dans des verres (préalablement conservés au congélateur), déposez les dés de fraises et de tomates, versez le gaspacho bien froid et surmonter de chantilly au basilic.

Parsemez de basilic ciselé , des têtes de menthe, et d'une fraise coupé au 2/3.